



# OENOQUERCUS

**Complexe de tanins condensés et ellagiques ainsi que d'écorces de levure spécialement formulé pour apporter aux vins rouges un effet similaire aux copeaux de bois frais.**

## CARACTERISTIQUES

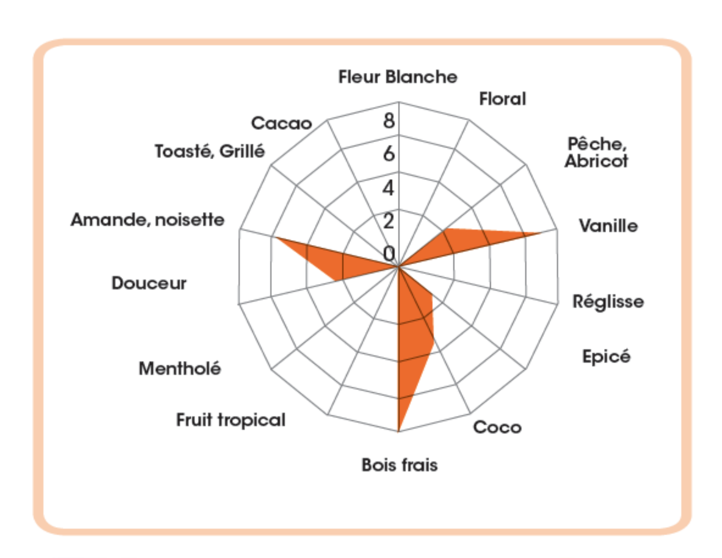
**OENOQUERCUS** a été spécifiquement formulé pour répondre les vinificateurs souhaitant réaliser des corrections précoces et rapides sur des vins rouges modernes avec du volume, du gras et des tanins très souples. De plus, **OENOQUERCUS** permet d'apporter une touche de fraîcheur aux vins.
Les composantes actives d'**OENOQUERCUS** sont plus rapidement disponibles en comparaison à celles des bois frais. **OENOQUERCUS** est plus simple d'utilisation et ne génère aucun résidu après utilisation.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

La composante tannique d'**OENOQUERCUS** est immédiatement disponible contrairement aux copeaux de bois frais qui nécessitent plusieurs jours de trempage. Les arômes et la couleur des vins rouges sont donc immédiatement protégés.
La composante polysaccharidique issue d'écorces de levure va enrober les tanins agressifs du raisin et diminuer les sensations de dureté, de sècheresse et d'amertume.
Enfin, l'interaction de ces deux composantes apporte plus de complexité et de fraîcheur aux vins rouges (voir graphique ci-dessous).

## APPLICATIONS

- OENOQUERCUS s'utilise durant la fermentation alcoolique. Le plus tôt possible après le levurage afin de maximiser l'efficacité des composantes d'**OENOQUERCUS**.
-






SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**









## DOSE D'EMPLOI

0,2 à 0,6 g/L en fonction de la structure initiale du vin et de l'impact désiré.
Dose maximale légale : 1g/L

## MODE D'EMPLOI

Disperser **OENOQUERCUS** dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer sur moût lors d'un remontage.

**Précaution d'utilisation :**
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

Complexe de tanins condensés et ellagiques extraits à l'eau et/ou l'alcool, polyphénols totaux > 65% et d'écorces de levure issues de *Saccharomyces cerevisiae* (max 40%)

## CONDITIONNEMENT

5 kg

## CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

